

DAFTAR PUSTAKA

- Adicandra, R.M. & Estiasih, T. 2016. Beras analog dari ubi kelapa putih (*Discorea alata* L.). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1):383-390.
- Akilie, M.S. 2020. Kombinasi suhu rendah dan lama penyimpanan terhadap sifat fisik buah pepaya california (*Carica papaya* L.). *Agritechnology*, 3(1):35-41.
- Andriani, L., Yahdi, Y., & Krismayanti, L. 2016. Pengaruh konsentrasi kalsium klorida (CaCl_2) dan lama perendaman terhadap umur simpan dan pematangan buah mangga (*Mangifera indica* L.) Cv. Manalagi. *Jurnal Biota*, 9(2):226-240.
- Ariani, Y., Bintoro, N., & Karyadi, J.N.W. 2019. Kinetika perubahan kualitas fisik buah mangga selama pengeringan beku dengan perlakuan pendinginan awal dan ketebalan irisan. *Jurnal Agritech*, 39(4):298-305.
- Arif, M., Tamrin, & Syukri. 2017. Pengaruh penambahan karagenan dan jahe terhadap organoleptik dan sifat fisikokimia cokelat batang. *Jurnal Sains & Teknologi Pangan*, 2(2):394-404.
- Arifiya, N., Purwanto, Y.A., & Budiastra, I.W. 2015. Analisis perubahan kualitas pascapanen pepaya varietas IPB9 pada umur petik yang berbeda. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 3(1):41-48.
- Arisanta, F.A. & Handriatni, A. 2020. Pengaruh konsentrasi asam salisilat dan jenis kemasan terhadap daya simpan buah pisang raja bulu (*Musa paradisiaca* (L) var. Sapientum). *Jurnal Ilmiah Pertanian*, 16(1):24-31.
- Arista, M.L., Widodo, W.D., & Suketi, K. 2017. Penggunaan kalium permanganat sebagai oksidan etilen untuk memperpanjang daya simpan pisang raja bulu. *Buletin Agrohorti*, 5(3):334-341.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi pangan: Teori Praktik dan Aplikasi*. Graha Ilmu. Yogyakarta. 117 hal.
- Cahyadi, W., Gozali, T., & Fachrina, A. 2018. Pengaruh konsentrasi gula stevia dan penambahan asam askorbat terhadap karakteristik koktil bawang dayak (*Eleutherine palmifolia*). *Pasundan Food Technology Journal*, 5(2):154-163.

- Citrawan, N.T. 2019. Optimasi Konsentrasi Karagenan, pH, dan Konsentrasi Garam untuk Membentuk Gel Menyerupai Daging Sapi dari Protein Kacang Kedelai (*Glycine max*). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang. 61 hal.
- Faiqoh, E.N. 2014. Pengaruh Konsentrasi dan Lama Perendaman dalam CaCl_2 (Kalsium Klorida) Terhadap Kualitas dan Umur Simpan Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*). *Skripsi*. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Malang. 69 hal.
- Furqoni, I. 2014. Analisis Pasar Mangga Gedong Gincu dengan Pendekatan S-C-P (*Structure-Conduct-Performance*) (Studi Kasus di Desa Lobener, Kecamatan Jatibarang, Kabupaten Indramayu, Provinsi Jawa Barat). *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Padjajaran, Bandung. 103 hal.
- Gunawan, G. 2018. Pengaruh Perendaman Larutan Kalsium Klorida (CaCl_2) Terhadap Kualitas Pepaya California (*Carica papaya* L.). *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Siliwangi, Tasikmalaya. 47 hal.
- Hartono, N.A.D., Sutrisno, & Darmawati, E. 2018. Pengemasan untuk mengurangi resiko cemaran timbal (Pb) dan penurunan mutu pada sistem penjualan buah pedagang kaki lima. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 15(1):52-62.
- Hasbullah, R., Sutejo, A., & Unadi, A. 2009. Desain dan kinerja unit perlakuan uap panas (VHT) untuk disinfestasi lalat buah pada penanganan pascapanen mangga. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 23(1):39-45.
- Haskarini, D., Nugraheni, D., & Susila, A. 2019. Karakteristik proksimat buah mangga lali jiwo (*Mangifera indica*) dari Desa Karangjati, Kabupaten Blora. *Prosiding Seminar Nasional Kesiapan Sumber Daya Pertanian dan Inovasi Spesifik Lokasi Memasuki Era Industri 4.0*, 9 Oktober, Semarang. 5 hal.
- Herawaty, N. & Moulina, M.A. 2015. Kajian variasi konsentrasi sukrosa terhadap karakteristik timun suri (*Cucumis sativus* L.). *Jurnal Agritepa*, 2(1):89-104.
- Hoirunnisa, H. & Daningsih, E. 2019. Nastar dengan isi pepaya (*Carica papaya* L.) sebagai pengganti nanas (*Ananas comosus*). *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Mipa Dan Teknologi II*, 9 September, Pontianak. 10 hal.

- Huda, M.A., Trisnowati, S., & Putra, E.T.S. 2015. Tanggapan buah sawo (*Manilkara zapota* (L.) van Royen) terhadap kadar dan lama perendaman dalam larutan CaCl_2 . *Jurnal Vegetalika*, 4(3):70-85.
- Huri, D. & Nisa, F.C. 2014. Pengaruh konsentrasi gliserol dan ekstrak ampas kulit apel terhadap karakteristik fisika dan kimia edible film. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4):29-40.
- Ichsan, M.C. & Wijaya, I. 2017. Proses pembungaan mangga (*Mangifera indica* L.) kultivar gadung berlandaskan pada penanggulangan self-inkompatibel sporofitik. *Jurnal Agritrop*, 15(1):95-108.
- Johansyah, A., Prihastanti, E., & Kusdiyantini, E. 2014. Pengaruh plastik pengemas low density polyethylene (LDPE), high density polyethylene (HDPE) dan polipropilen (PP) terhadap penundaan kematangan buah tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill). *Jurnal Anatomi Fisiologi*, 22(1):46-57.
- Kusumiyati, K., Putri, I.E., Hadiwijaya, Y., & Mubarak, S. 2019. Respon nilai kekerasan, kadar air dan total padatan terlarut buah jambu kristal pada berbagai jenis kemasan dan masa simpan. *Jurnal Agro*, 6(1):49-56.
- Lapanga, Hastian, & Iswahyudi, L. 2019. Pengaruh jenis kemasan plastik terhadap perubahan kimia, fisik dan organoleptik jagung manis (*Zea mays* Saccharata) selama penyimpanan pada suhu rendah. *Sultra Journal of Agricultural Research*, 1(1):37-53.
- Lastriyanto, A., Sumarlan, S.H., & Rahmawati, S.R. 2018. Studi karakteristik fisik keripik pepaya (*Carica papaya* L.) hasil vacuum frying terhadap tingkat kematangan dan perlakuan blansing. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 6(2):135-144.
- Lestari, R., Hasbullah, R., & Harahap, I. S. 2017. Perlakuan uap panas dan suhu penyimpanan untuk mempertahankan mutu buah mangga arumanis (*Mangifera indica* L.). *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 5(2):177-184.
- Lestari, W. & Kurnia, T. D. 2019. Pengaruh konsentrasi kalsium klorida (CaCl_2) dan suhu simpan terhadap kualitas buah stroberi (*Fragaria x ananassa*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 23(2):117-124.
- Liputo, S.A., Ingga, F., & Lasindrang, M. 2019. Pengaruh penambahan susu skim pada pembuatan kefir berbahan dasar susu jagung manis (*Zea mays* L.). *Jurnal Jambura*, 1(1):1-8.

- Liur, I.J. & Tagueha, A.D. 2019. Penilaian sensoris daging dan bakso dari empat galur ayam buras yang diberi jamur fermentasi. *Jurnal Agrinimal*, 7(2):59-63.
- Machin, A. 2012. Potensi hidrolisat tempe sebagai penyedap rasa melalui pemanfaatan ekstrak buah nanas. *Jurnal Biosaintifika*, 4(2):71-77.
- Mahmudah, R. 2020. Analisis Faktor-faktor yang Mempengaruhi Daya Saing Mangga (*Mangifera indica*) Indonesia di Pasar Internasional. *Tesis*. Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Muhammadiyah Malang, Malang. 45 hal.
- Marisi, R.N. 2016. Pengaruh Komposisi Udara Ruang Penyimpanan Terhadap Mutu Jeruk Siam Brastagi (*Citrus nobilis* Lour var *Microcarpa*) Selama Penyimpanan Suhu Ruang. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara, Medan. 73 hal.
- Marpaung, M. & Ahmad, U. 2015. Pelapis nanokomposit untuk pengawetan salak pondoh terolah minimal. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 3(1):73-80.
- Mayrowani, H. 2013. Kebijakan penyediaan teknologi pascapanen kopi dan masalah pengembangannya. *Jurnal Forum Penelitian Agro Ekonomi*, 31(1):31:49.
- Mudawamah, N. 2014. Pengaruh Konsentrasi dan Lama Perendaman dalam Kalsium Klorida (CaCl_2) Terhadap Kualitas dan Kuantitas Pascapanen Buah Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* Linn). *Skripsi*. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Malang. 141 hal.
- Mukhtarom, K., Sutrisno, & Hasbullah, R. 2016. Perlakuan air panas diikuti pencelupan dalam larutan CaCl_2 untuk mempertahankan kualitas buah belimbing manis (*Avverhoa carambola* L.). *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 4(1):37-44.
- Mukti, N.I.F., Prasetyo, I., & Mindaryani, A. 2015. Preparasi karbon teremban oksida cobalt dari limbah kulit manggis sebagai adsorben penjerap etilen untuk pengawetan buah. *Jurnal Reaktor*, 15(3):165-174.
- Noerhalimah, F. 2019. Korelasi Konsentrasi Asam Askorbat dan Kalium Permanganat Serta Jenis Kemasan Plastik Terhadap Karakteristik Buah Sawo Segar (*Manilkara zapota* (L.) van Royen) Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung. 115 hal.

- Nurminabari, I.S., Widiantera, T., & Adzikri, F. 2017. Kajian Pematangan Buah Mangga Gedong (*Mangifera indica* L.) Pengaruh Konsentrasi dan Lama Perendaman CaCl_2 . Makalah disampaikan dalam *Seminar Nasional Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia*, Bandar Lampung, 10-11 Oktober 2017. 8 hal.
- Oktavianto, Y., Sunaryo, S., & Suryanto, A. 2015. Karakterisasi tanaman mangga (*Mangifera indica* L.) cantek, ireng, empok, jempol di Desa Tiron, Kecamatan Banyakan, Kabupaten Kediri. *Jurnal Produksi Tanaman*, 3(2):91-97.
- Parvez, G. M. M. 2016. Pharmacological activities of mango (*Mangifera Indica*). *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 5(3):1-7.
- Pracaya. 2011. *Bertanam Mangga*. Penebar Swadaya. Depok. 156 hal.
- Prasantyaningtyas, A.T., Suketi, K., & Poerwanto, R. 2016. Pengaruh pencucian mangga terhadap kualitas buah mangga gedong gincu di Cirebon Jawa Barat. *Prosiding Seminar Nasional dan Kongres Perhimpunan Agronomi Indonesia*, 27 April, Bogor. 10 hal.
- Pratiwi, B.M., Rizqiati, H., & Pratama, Y. 2018. Pengaruh substitusi buah naga merah terhadap aktivitas antioksidan, pH, total bakteri asam laktat dan organoleptik kefir sari kedelai. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2):98-104.
- Pudja, I. P. 2009. Laju respirasi dan susut bobot buah salak bali segar pada pengemasan plastik *polyethylene* selama penyimpanan dalam atmosfer termodifikasi. *Jurnal Agrotekno*, 15(1):8-11.
- Purwoko, B.S. & Suryana, K. 2000. Efek suhu simpan dan pelapis terhadap perubahan kualitas buah pisang cavendish. *Jurnal Agronomi Indonesia*, 28(3):77-84.
- Rahayu, Y. T. 2011. Kajian pemberian kalsium (Ca) untuk mempertahankan sifat kimia buah sawo. *Jurnal Ilmiah Fakultas Pertanian Yudharta Pasuruan*, 2(4):85-96.
- Rahmawati, I.S, Hastuti, E.D., & Darmanti, S. 2011. Pengaruh perlakuan konsentrasi kalsium klorida (CaCl_2) dan lama penyimpanan terhadap kadar asam askorbat buah tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill.). *Buletin Anatomi Fisiologi*, 19(1):62-70.

- Ramadani, M., Linda, R., & Mukarlina. 2013. Penggunaan larutan kalsium klorida (CaCl_2) dalam menunda pematangan buah pepaya (*Carica papaya* L.). *Jurnal Protobiont*, 2(3):161-166.
- Ratna, Syahrul, & Firdaus, A. 2017. Variasi kemasan plastik polipropilen berporasi pada pengemasan buah jeruk manis (*Citrus sinensis* Osb.). *Prosiding Seminar Nasional Pascasarjana Unsyiah*, 13 April, Banda Aceh. 6 hal.
- Renate, D. 2009. Pengemasan puree cabe merah dengan berbagai jenis plastik yang dikemas vacuum. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 14(1):80- 89.
- Roiyana, M., Izzati, M., & Prihastanti, E. 2012. Potensi dan efisiensi senyawa hidrokoloid nabati sebagai bahan penunda kematangan buah. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. 20(2):40-50.
- Rukmana, R. 2007. *Mangga Gedong Gincu : Budidaya, Pengendalian Mutu, dan Pascapanen*. CV. Aneka Ilmu. Semarang. 88 hal.
- Sabarisman, I., Suyatma, N.E., Ahmad, U., & Taqi, F.M. 2015. Aplikasi nanocoating berbasis pektin dan nanopartikel ZnO untuk mempertahankan kesegaran salak pondoh. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 2(1):50-56.
- Sadri, M., Adelina, E., & Samudin, S. 2017. Identifikasi karakter morfologi dan anatomi mangga lokal (*Mangifera* spp.) Morowali di Desa Bente dan Desa Bahomoleo Kecamatan Bungku Tengah. *Jurnal Agroland*, 24(2):138-145.
- Samad, M.Y. 2006. Pengaruh penanganan pascapanen terhadap mutu komoditas hortikultura. *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia*, 8(1):31-36.
- Santosa. 2006. Panen dan pascapanen buah mangga. *Jurnal Pertanian Lumbung*, 5(1):558-564.
- Saragih, H.O., Dharma, I.P., & Astawa, I.N.G. 2016. Pengaruh ketebalan plastik polyethylene densitas rendah terhadap umur simpan bawang daun (*Allium fistulosum* L.). *Jurnal Agroekoteknologi Tropika*, 5(4):363-373.
- Sari, F.E., Trisnowati, S., & Mitrowihardjo, S. 2004. Pengaruh kadar CaCl_2 dan lama perendaman terhadap umur simpan dan pematangan buah mangga arumanis. *Jurnal Ilmu Pertanian*, 11(1):42-50.

- Sartika, S., Hayati, R., & Kesumawati, E. 2015. Kajian kandungan vitamin C dan organoleptik dengan konsentrasi dan lama perendaman ekstrak lidah buaya (*Aloe vera* L.) terhadap buah tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill.). *Prosiding Seminar Nasional Biotik*, 30 April, Banda Aceh. 9 hal.
- Setyabudi, D.A., Setyadjit, & Broto, W. 2007. Studi penempatan lokasi dan karakteristik potensi agroindustri mangga dan sirsak di wilayah Jawa Barat. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian*, 7:75-83.
- Setyono, A. 2010. Perbaikan teknologi pascapanen dalam upaya menekan kehilangan hasil padi. *Jurnal Pengembangan Inovasi Pertanian*, 3(3):212-226.
- Sumiasih, I.H., Octaviani, L., Lestari, D.I., & Yunita, E.R. 2016. Studi perubahan kualitas pascapanen buah belimbing dengan beberapa pengemasan dan suhu simpan. *Jurnal Agrin*, 20(2):115-124.
- Syaefullah, E. 2008. Optimasi Keadaan Penyimpanan Buah Pepaya Sebelum Pemeraman dengan Algoritma Genetika. *Disertasi*. Program Studi Ilmu Keteknikan Pertanian, Sekolah Pascasarjana IPB. Bogor. 106 hal.
- Tanjung, I.N. & Pangaribuan, L. 2018. Analisis kualitas *massage oil aromatherapy* dari hasil pemurnian minyak sereh wangi pada siswa kelas XI tata kecantikan SMA Negeri 8 Medan. *Jurnal Majalah Ilmiah Methoda*, 8(2):46-54.
- Tensiska, T., Sumanti, D.M., & Pratamawati, A. 2008. Stabilitas pigmen antosianin kubis merah (*Brassica oleraceae* var *Capitata* Lf *Rubra* (L.) Thell) terenkapsulasi pada minuman ringan yang dipasteurisasi. *Jurnal Bionatura*, 12(1):41-49.
- Tim Mitra Agro Sejati. 2017. *Budidaya Mangga*. CV. Pustaka Bengawan. Sukoharjo. 80 hal.
- Trihendarto, D. 2017. Pengaruh Perbedaan Jenis Kemasan Terhadap Nilai TPC (*Total Plate Count*), Kadar Nitrogen Total dan Sifat Organoleptik pada Tempe. *Skripsi*. Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro, Semarang. 57 hal.
- Wahyuningtias, D., Putranto, T.S., & Kusdiana, R.N. 2014. Uji kesukaan hasil jadi kue brownies menggunakan tepung terigu dan tepung gandum utuh. *Binus Business Review*, 5(1):57-65.

- Walalangi, M., Tulung, M., Kaligis, J.B., & Rante, C.S. 2015. Serangan hama penggerek cabang mangga (*Rhytidodera* sp.) (Coleoptera: Cerambycidae) di Kelurahan Manembo-Nembo Kota Bitung. *Jurnal Cocos*, 6(16):1-7.
- Waryat, W., & Handayani, Y. 2020. Implementasi jenis kemasan untuk memperpanjang umur simpan sayuran pakcoy. *Jurnal Ilmiah Respati*, 11(1):33-45.
- Wasono, M.S.E., & Yuwono, S.S. 2014. Pendugaan umur simpan tepung pisang goreng menggunakan metode *accelerated shelf life testing* dengan pendekatan arrhenius. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4):178-187.
- Widodo, S.E., Zulferiyenni, & Arista, R. 2013. Coating effect of chitosan and plastic wrapping on the self-life and qualities of Guava cvs. 'mutiara' and 'crystal'. *Journal International Society for Southeast Asian Agricultural Sciences*, 19(1):1-7.
- Wulandari, D.A., Abida, I.W., & Farid, A. 2009. Kualitas mutu bahan mentah dan produk akhir pada unit pengalengan ikan sardine di PT. Karya Manunggal Prima Sukses Muncar Banyuwangi. *Jurnal Kelautan: Indonesian Journal of Marine Science and Technology*, 2(1):40-49.
- Wulandari, S., Bey, Y., & Tindaon, K.D. 2012. Pengaruh jenis bahan pengemas dan lama penyimpanan terhadap kadar vitamin C dan susut berat cabai rawit (*Capsicum frutescens* L.). *Jurnal Pendidikan Sains dan Biologi*, 8(2):23-30.
- Wulandari, L.A., Siswoyo, T.A., & Hariyono, K. 2019. Pengaruh Konsentrasi dan Waktu Aplikasi CaCl_2 Terhadap Fisikokimia Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill.). *Jurnal Bioindustri*, 2(1):361-273.
- Yanti, H., Hidayati, & Elfawati. 2008. Kualitas daging sapi dengan kemasan plastik polietilen (PE) dan polipropilen (PP) di Pasar Arengka Kota Baru. *Jurnal Peternakan*, 5(1):22- 27.
- Yunika, R. 2009. Kajian Jenis Kemasan Selama Transportasi dan Pengaruh Suhu Penyimpanan terhadap Umur Simpan dan Mutu Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor. 96 hal.